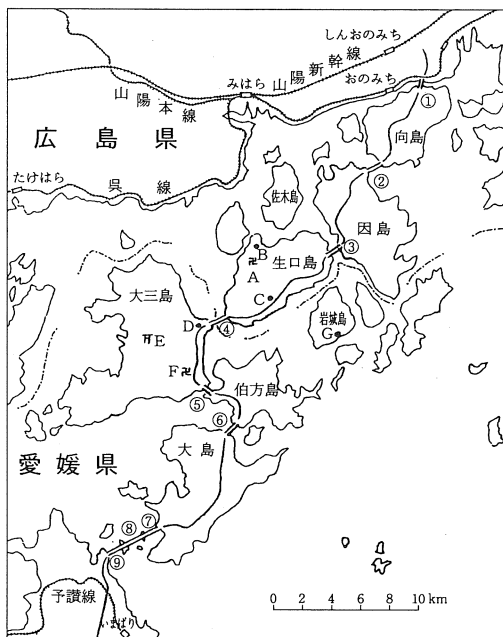
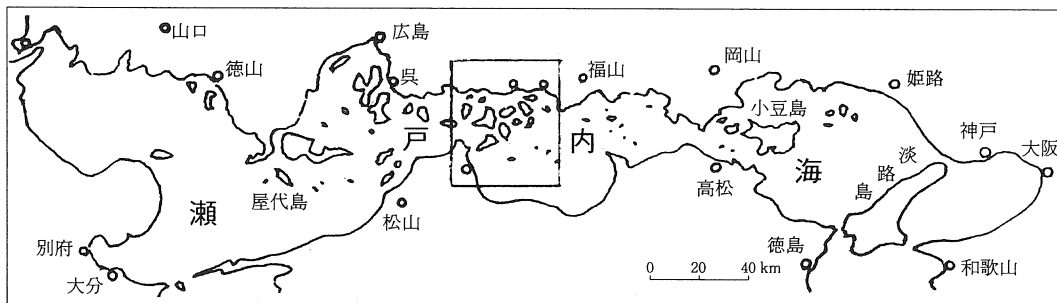


さつまいもを普及した 無名の人たち

——瀬戸内しまなみ海道をゆく——

いも類振興情報編集部



〔瀬戸内しまなみ海道〕

- | | |
|-----------------|----------------------|
| ①尾道大橋 (385m) | ⑤大三島橋 (328m) |
| 新尾道大橋 (546m) | ⑥伯方・大島大橋 (325m+840m) |
| ②因島大橋 (1,270m) | ⑦来島海峡第一大橋 (960m) |
| ③生口橋 (790m) | ⑧ 同 第二大橋 (1,515m) |
| ④多々羅大橋 (1,480m) | ⑨ 同 第三大橋 (1,570m) |

- | | |
|---------------|-------------|
| A. 耕山寺博物館 | E. 大山祇神社 |
| B. 平山郁夫美術館 | F. 向雲寺・甘藷地藏 |
| C. シトラスパーク瀬戸田 | G. 岩城郷土館 |
| D. 村上三島記念館 | |

東

西440km、最大幅50km、本州、四国、九州に囲まれた、日本屈指の風光明媚な水面である瀬戸内海には、大小600余の島が散在しています。これらの島には早くから人が住みついてひらけ、漁業をはじめ農業、製塩業、またところによっては工業も発達しました。

瀬戸内海ときくと、島々が海面に一樣に分布しているかの印象を受けますが、そうではなく、地図を拡げると何ヵ所かにやまとまっていることがわかります。内海のほぼ中央部、広島県と愛媛県の間には、とくに大きな島が塊まってあり、芸予諸島とよばれていますが、平成11年（1999）九つの橋の架橋工事が完成し、「瀬戸内しまなみ海道」としてこれら島々を経由して本州と四国が結ばれ、産業の振興、物資の交流、人々の往来、観光産業の発展に大きく貢献しています。

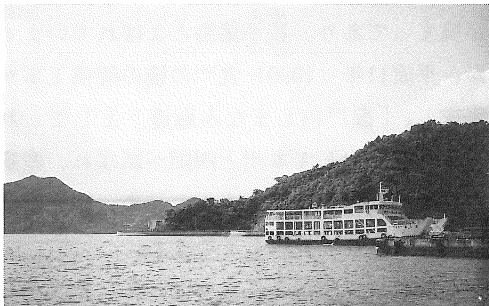
しかし、以前から島と本土、また島どうしの交通機関として縦横に張り巡らされていた

内海航路は、しまなみ海道の開通後もその重要性はかわることはありません。橋でつながれていない島、また橋から離れている場所への往来は、いぜんとして船に頼らなければならないのが実状のようです。

1. 観光と柑橘の島

坂と古寺の街、尾道の港を出た快速船は一路南に進みます。晴れていれば美しい島並みと、穏やかな青い海の眺めを楽しめるのですが、先程から降りはじめた雨に島はすっぼりと灰色に包まれてしまいました。時折大きな船とすれ違う度に横波を受けはしますが、静かな航海で、35分後には生口島いくちの瀬戸田港に到着しました。

この島には、西の日光とよばれる耕三寺こうさんじ博物館と、平成9年（1997）に設けられた平山郁夫美術館、その他の観光施設があります。島出身の実業家金本耕三氏が、亡母を弔うために三十年の歳月を費して数々の堂塔を建立し、出家して初代住職となったのが耕三寺博物館で、京都御所・紫宸殿、法隆寺、奈良の室生寺、日光陽明門などの様式をとり入れた建造物がたくさんあり、また仏教芸術を中心とした多くの重要文化財が収蔵されていますが、お寺ではあるものの、「博物館」として



▲大三島・宮浦港

の入館、拝観料が必要です。

平山画伯もまた、この島の出身で、幼少の頃から港の近くにある向上寺に登っては、眼下に眺められる瀬戸内の風物、島の情景などをスケッチして早くからその才能が認められていましたが、本四間の架橋が完成しますと、画伯はこれらの橋を画材とした「天かける白い橋、瀬戸内しまなみ海道」ほかを描き、これらが幼少時の図画、学生当時の作品、シルクロードを題材としたもの、などと合わせて美術館に展示されています。

瀬戸内の、あまり名の知れない島にこのようなすばらしい文化財が揃っていることは、驚きであるとともに認識を新たにしましたが、生口島は現在沿海漁業の基地であるとともに、柑橘類の生産地としても有名です。もともと瀬戸内の島は、平坦なところは海岸線に沿った部分に限られ、また大きな川もないために水田は少なく、昔から畑作が主で、ムギ、キビ、アワなど雑穀作が多く、これらは年による豊凶の差が大きく、飢きんによって多くの生命が失われる悲劇もしばしば起こりましたが、江戸時代中頃、さつまいもがこれら島々に導入されて以来飢きんはなくなり、また人口も増加するようになりました。

瀬戸内地方は気候が温暖で雨が少ないため果樹栽培に適しており、明治時代からミカンの栽培がはじめられ、その品質の良さが評判となって次第に生産量も増えてゆきました。戦時中の食糧増産体制によって一時大幅に減産を余儀なくされたものの、とくに戦後の高度成長期以後、生口島は土壌が柑橘生産に向いていることもあって急速に栽培面積が増え、いまでは島の農地のほとんどをこれで埋めつくすようになり、さつまいもをはじめとす

る在来の作物は目にすることが難しくなってしまういました。

平成10年（1998）世界の柑橘類約600種をおさめた13ヘクタールの「シトラスパーク瀬戸田」が開園しましたが、ここではこれら柑橘の花、実が一年中見られ、味わえるほか、ミカン類に関する情報も集められ、そのほか子供たちが楽しく遊べるアウトドア施設などもあり、柑橘の町瀬戸田の顔となっています。

2. 製塩業の盛衰

生口島をはじめ瀬戸内の島々ではまた、温暖で多照な気象条件を利用した製塩業も行われてきました。江戸時代の製法は入浜式とよばれ、満ちてきた海水が、砂でつくった塩田に自然に入りこみ、太陽熱と風によって水分が蒸発して塩がついた砂を集めて濃い塩水をつくり、これを煮詰める方法をとりました。燃料は、はじめは松葉、つづいて薪が用いられましたが、寛政年間（1789～1801）からは安価で効率のよい石炭に切り換えられています。江戸期の製塩に石炭が用いられていたことはじめて知りましたが、このような製塩法は昭和20年代後半の流下式塩田に改良されるまで続きます。枝状のものをまとめて立て、上から海水を注ぎ、流れ落ちる間に濃縮する方法が後者の流下式で、平面的な砂の塩田とくらべて場所をとらず、また塩のついた砂をかき集める労力も省けるわけですが、最後に燃料を用いて塩を結晶させなければならないのは入浜式と同じです。海外には岩塩を産する国があり、また燃料を用いず完全に天日で製塩できる国・地域も多く、これらに比べて燃料を用いる製塩は生産費が高くついて海外の安価な産品と競争できず、昭和40年代の後



▲甘藷地蔵

半を最後に、日本の大規模な製塩業は姿を消しました。しかし最近健康志向から、海水を煮詰めた天然塩の味とミネラル成分とが見直され、各地で小規模ながら昔の方法による製塩が復活しています。芸予諸島の伯方塩^{はかた}は有名です。

3. さつまいも普及の基地

海に散らばる島、とききますと、樹林に覆われた平坦の島を思い浮かべますが、瀬戸内の島の多くは、むしろ高い山がそのまま海に入っているといつてよく、これらの島に囲まれた内海では大きな湖にいるように感じます。島の上の方、三分の二くらいは緑の樹海で、海岸線からしばらく上のところまでは緑がやや淡く、作物が植えられているのがわかり、一部の海岸は赤茶色の崖がむき出しになっています。一見して平坦な農耕地、とくに水田は少なく、現在のように暮らしに必要な食糧、日用雑貨などが自由に流通する以前の、自給が建前であった昔には日々の糧を得るのに苦労をしたであろう、としのびれます。

生口島の南にある大三島^{おおみしま}へは、先年開通し

たたら大橋を通して行くことができます。
この辺りは県境が入り組んでいて、生口島は広島県、大三島は愛媛県であって、ごく近い距離で海運の発達したこの地域にありながら、両島を結ぶ定期航路はなく、ここにも「行政の壁」を感じること、なきにしもあらずでしたが、このたびの架橋によって漸く往来が便利となりました。

大三島は芸予諸島のなかではもっとも大きく、平地もやや広く、水田も各所に見られはしますが、生口島と同じく、最近柑橘の栽培が盛んとなりました。天照大神の兄神、おおやまずみのかみ大山積神が祀られ、武と海の守り神として厚く信仰された大山祇神社はこの島の西側にあります。境内には樹齢2600年といわれる樟の巨樹があり、宝物館には武具数万点がおさめられているほか、春には御田植祭、秋には抜穂祭（稲刈の祭）が行われ、このときには珍しい神事「一人角力」も奉納されます。その年、力士として選ばれた若者が、見えない稲の精霊と相撲をとる（恰好をする）もので、取組は三回行い、二対一で稲の精霊が勝つのですが、その年が豊作になるようにとの祈願、また豊かな稔りをいただいた感謝、がこめられています。

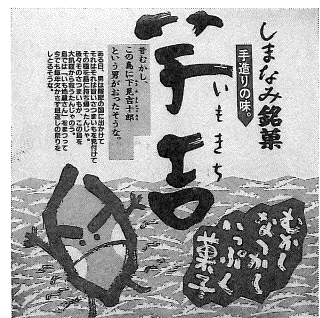
生口島が平山画伯を生んだ地であれば、こちらは書家村上三島氏（両氏とも文化勲章受章）の出身地であり、多々羅大橋のたもとには村上三島記念館があって、氏を中心に、日本を代表する書家の作品三千余点が収蔵されていますが、この記念館の一角に下見吉十郎あさみきちゅうろうの旅日誌も陳列されています。

この島でも農業をとり巻く事情は変り、以前多く作られていたさつまいもは少なくなっていました。下見吉十郎こそ薩摩から

この島にさつまいもを導入し、それが本島ばかりでなく近隣の島々にも普及し、この地域の食糧生産の安定に寄与し、住民を飢餓の恐怖から解放した大恩人であります。

4. 持ち出しへの執念

吉十郎（延宝元年～宝暦5年、1673～1755）は伊予国越智郡大三島瀬戸村（現愛媛県越智郡上浦町瀬戸崎）に生まれました。先祖は物部氏の出身で、伊予の国守、湯月城の河野氏の一族と伝えられていますが、河野氏はやがて没落したため故郷にもどり、農業を営み、安芸国竹原（現広島県竹原市）の土屋氏から妻を迎え4人の子供をもうけました。しかし不幸なことに、4人ともそれぞれ4歳になると死ん



▲しまなみ銘菓「芋吉」の包装紙

でしまいます。吉十郎はこの因縁を悲しみ、涙の日々を過しましたが、そのうち每晚枕許に地蔵尊が現われ、夢のなかで「発心して修行を積むべし」と促しましたので、吉十郎は自ら木で地蔵を彫って守り本尊とし、六十六ろくじゅうろく部行者（書き写した法華経を六十六ヵ国の霊地に一部づつ納めて歩く修行僧）となり巡礼に旅立ちました。正徳元年（1711）吉十郎38歳のときです。彼は東北南部から九州まで行脚し、その全行程は3,160里（12,640km）、行程日数648日におよびましたが、出立した年の11月22日薩摩国伊集院村（現鹿児島県日置郡伊集院町）に入り、木賃銭3分を払って百姓土兵衛の家に一夜の宿を借りています。

土兵衛は旅の僧の悲しい身の上話にたいへん同情し、温かいいも粥を供して慰めましたが、吉十郎ははじめて味わうさつまいもの甘さ、美味しさにびっくりし、このいもについていろいろと尋ねました。この地方では広くつくられていて、栽培はやさしく、たくさんとれ、薩摩の農民の常食となっていること。しかしこのいもは当藩門外不出の専有作物で、藩外に持ち出す者も、それを提供した者も、共に死罪になるという厳しい掟^{おきて}があること、を知りましたが、取締りは厳重を極めるとはいえ、これこそ常に食糧不足におびえる故郷の人たちを救いうる願ってもない作物である、と考えた吉十郎は、入手したさつまいもを僧衣に隠して薩摩藩を脱出し、翌年瀬戸村にもどり、さつまいもの栽培をはじめています。

吉十郎が薩摩藩秘密の作物さつまいもを故郷に持ち帰るにあたっての苦労は、想像を絶するものがあつたに違いありません。第一に、さつまいもの入手です。藩外への持ち出しを計る者にいもを渡せば死罪になることを重々承知の上で、土兵衛は吉十郎の身の上に同情して、持出しの成功率10割を確信して渡したのでしょうか。それとも、吉十郎の目につくところにさつまいもを置いて、いわば見て見ぬふりをして、吉十郎が持出すのを黙認したのでしょうか。あるいは土兵衛が全く知らないうちに、こっそりと盗み出したのでしょうか。

第二に、入手したさつまいもは、いかに僧衣の下にかくしたとはいえ、関所を通ることは禁物で、人も通らぬ険しい山坂を越えて脱出したに違いありません。その山坂に辿りつくまでの間に、他所者が地元民に怪しまれないよう、はやる心を押さえつつ平静を装って行動することも、意外と難しいことだったので

しょう。

そのうえ、寒さに弱く腐りやすいいもを、冬のさなか、傷めないよう無事故郷まで持ち帰ることも、たいへんなことだったと思われる。持ち出したいもの数は1個か、せいぜい2、3個で、腐らせてしまえば元も子もなく、きっと自分の肌で温めながら故郷への道を急いだでしょう。明けてまだ春には間がある寒い日、無事故郷に帰りついた吉十郎は、苗を採るためのいもの伏せ込みまでの間を、それこそ一日千秋の思いで待ちこがれたことでしょう。このような細心の配慮によりさつまいもの試作に成功し、話を聞きつけた近隣の村、または近くの島の人たちが分譲を願い、吉十郎も快く引き受けて急速にひろまってゆきました。

伊予の国にさつまいもがもたらされたのは、このときがはじめてではありません。^{いまばり}今治藩士江島為信は日向国（宮崎県）出身で、かねてからさつまいもを知っていて、元禄5年（1692）郷里からさつまいもを取り寄せ、大島（四国本土と伯方島の間にある島）に植えた、との記録が残っています。吉十郎が薩摩から密かに持ち帰ったのに先立つこと20年ですが、どういうわけか、その後大島をはじめ近くの島々に普及した様子はなく、おそらく為信本人が農にかならずしも明るくなく、さつまいもの特性を熟知せず、ために十分な収穫をあげられなかったためか、あるいは冬の間にいもをすべて傷めてしまったためなのかもしれません。もし、このときに試作に成功していたならば、吉十郎がさつまいもに巡り合う20年の間に、きっと瀬戸内の島々で広く栽培され、吉十郎も決死の思いで持ち出しを実行しなくて済んだことでしょう。

5. 飢餓との決別

江戸時代、さつまいもの普及に貢献した第一人者として、青木昆陽（1698～1769）があげられています。もちろんそれに違いはありませんが、昆陽の場合は幕府の命を受け、その強力なバックアップの上で小石川薬園と養生所での試作に成功しています。昆陽が薩摩藩から得た種いもは相当の量であったといわれますが、冬季間貯蔵中にかなりのものを腐らせてしまい、一時は果たして栽培ができるのか真剣に悩んだといわれています。が、ともあれ全滅は免れ、試作は成功し、のち近くの藩あるいは伊豆諸島など離島にも普及しています。

それに比べると、宝物のように大切に持ち帰った僅かな種いもを基として栽培を成功させた吉十郎の方が高い評価を受けてしかるべき、とも思われますが、片や幕府のお墨付、片や非合法的？な手段での導入、と大きなちがいがあり、吉十郎の名は後日その苦心談が一般に知られるまでは、大三島瀬戸村およびその近隣諸島の人たちだけが承知していた事実なのでしょう。

このようにしてさつまいもは瀬戸内の島々に急速にひろまり、食糧の安定供給源を得たこれらの島ではこの先飢えることもなく、人口も次第に増えてゆきました。島によっては自給したあとの余ったいもを買い集め、船で関西方面へ売り広める船乗りたちもいて、用いた船は「芋舟」とよばれるようになりました。

享保17年（1732）瀬戸内から西日本一帯は、長雨とうんかの大発生により大飢きんとなりましたが、大三島はじめ瀬戸内の島々では餓死する者は全くなく、人々はあらためてさつまいもの有難さを知り、吉十郎の功績を讃え

ました。

吉十郎がさつまいもを持ち帰って普及させたのは、昆陽が小石川で試作する実に20年前のことであり、享保

▼益田谷吉翁之碑



17年の大飢きんもその2年前のことです。郷里にもどった吉十郎は、その後子供にも恵まれ、宝暦5年（1755）80歳で没していますが、島民たちはその功德をしのび、海を見下す瀬戸村の向雲寺に甘藷地蔵を建立し、いまでも毎年10月1日「いも地蔵祭」を行って感謝の念を表わしています。

いも地蔵は大三島瀬戸村だけでなく、さつまいもの恩恵を受けた地域、すなわち大三島内5ヵ所、伯方島3ヵ所、生口島1ヵ所にもそれぞれ建てられ祀られています。

この大三島でも近年さつまいもの栽培は減り、経済作物である柑橘栽培が増えてきていますが、「芋吉」とよばれる、さつまいものあんを入れて焼き、ニツキ（肉桂）で風味をつけた菓子は上浦町名産の一つにあげられ、またさつまいもを入れたアイスクリームもつくられていて好評を得ています。

6. 青いレモンの香り

現在芸予諸島は柑橘類の大産地で、ほとんどの種類が生産され品質のよいことで知られ

ていますが、数あるなかには微妙な気象条件あるいは土質などに影響され、この諸島であればどこでも栽培できる、というわけにはゆかないようです。そのデリケートなみかん類の一つにレモンがあります。

レモンは極端に湿気を嫌うため、日本での栽培は難しく、ほとんどが米国カリフォルニア州などから輸入され、年間をとおして販売されています。生口島の東、面積11.5km²の^{いわぎ}小島、岩城村はわが国では数少ないレモンの産地で、ここで生産されるレモンの皮は淡緑色で、この島の特産品となり、ためにここは「青いレモンの島」とよばれています。

この島は愛媛県に属し、県果樹試験場岩城分場があって、柑橘類の生産改良などの研究が行われていますが、なかでもレモンに力が入られています。私たちはレモンといえは黄色いものと思っていますが、ここでとれるものは黄色もありますが、多くは淡緑色をしています。レモンの収穫期は秋から冬、ときまっているわけではなく、ここの試験場では30年間におよび苦心を重ねて四季成レモンを育成しています。

ここでは9月から翌年の5月にかけて収穫されますが、レモンが黄色いのは寒気にあたるからであって、まだ寒くならない秋のうち、または寒さが通り過ぎた春から初夏にかけて太り、収穫されるものは、黄緑色の見るからに新鮮な、すがすがしい感じのものです。外皮の色はレモンの成分には影響なく、また国産品であるためワックス、防腐剤を用いたり、燻蒸による殺虫は一切しておらず、皮まで安心して食べられます。

レモンはビタミンC、クエン酸を豊富に含む健康食品で、活性酸素の働きを抑える効果もありますが、生の果実として出荷されるばかりでなく、果汁、粉末レモン、ジャム等に加工され、周年供給されています。また、レモンの風味を生かしたケーキもつくられています。

レモンの花は四季咲ですが、とくに5月から6月の初夏にはややピンクがかった白い、香り高い花に島が包まれ、観光の名所ともなります。

7. 芋菓子で島興し

有名なレモンの陰にかくれてはいますが、岩城島は以前他の島と同様さつまいもの産地であって、それを用いた菓子が製造され、この地域ばかりでなく他にも出荷され、名声を博していました。

水利の便がよくない瀬戸内の島では、さつまいもはもっとも安定した作物で、導入されて以来次第に栽培面積は増えてゆきましたが、ほかに適作物がないためにともすれば過作となり、生産過剰となつたいもを、どのように扱ったらよいか懸念されることもありました。

^{ますだたにきち}益田谷吉は元治元年（1864）岩城島に生ま



▲岩城島名産芋菓子

れ、のち船員となりましたが、若い頃寄港した神戸で芋菓子に出会い、食べてみてその味のすばらしさに驚き、当時島で余り気味であったさつまいもの利用法として、このような菓子を製造すれば島興しの一助になるであろう、と考えました。明治の中頃のことです。

その菓子は岐阜市でつくられていたもので、谷吉は製造元に赴き、作り方を教えてもらいうよう懇請しましたが、いまでいうところの企業秘密として製法の伝授は叶いません。作っているところを盗み見したりして、自分なりに試作して失敗を重ねること二十余年、彼が50歳を越えて漸く満足のゆくものが出来上がりました。その根気と執念には敬服の至りですが、谷吉はこの成功を独占することなく、島の発展を願って惜しげなく人々に教えました。

谷吉の作ったいも菓子は、全国どこでも見られる「芋けんぴ」に似た、さつまいもを細く切り、油で揚げ、砂糖をまぶしたのですが、現在各地でそれぞれ用いるさつまいもの品種、いもの切り方、用いる油、まぶす砂糖の種類・量、そのほかの添加物など工夫をこらし、独特のブランドをつくりあげています。大正10年（1921）頃から昭和10年（1935）頃にかけては、小さな岩城島でもいも菓子製造業者は40軒を数え、製品は国内はもとより、遠く中国方面にまで販売されていました。

最盛期は昭和30～35年頃（1955～60）で、業者数は11軒、製品の年産量は2000トンに達しましたが、高度成長期を境として島でも食生活が次第に変わり、それにとまってさつまいもの生産量も少なくなってゆきます。このような条件のもと、製造業者も次第に減って、現在では僅か2軒が操業を続けているだけで、それも規模は大きくはありませんが年産90～

100トン、その製品は芋けんぴ状の「かりんと」、それをやや細目にした「せんぼん」、チップ状の「さつまいもスライス」などで、小規模ならではの、昔ながらの素朴な味が喜ばれています。このいも菓子は盛夏の一時期に品不足になることはあるものの、ほぼ一年中島内の売店また近隣の島のみやげ店などで買うことができ、休暇で島に帰省する出身者の多くは知人への贈りもの、島名産のみやげとして求めてゆく、とのことでした。

現在岩城村役場わきには、私心なく島興しのため長年にわたり努力を積み重ねた、益田谷吉翁の功績をたたえる碑が建立され、碑の裏には次の句が刻まれています。

「益谷や 初勢の音も 千代八千代」

編集後記 夏のあいだ、うっそうと繁っていた森は静寂に包まれ、はや鳥たちのさえずりも聞かれなくなりました。日暮れも間近、しのびよった冷気があたりにただよい、葉を落した樹々のこずえの間には、ゆっくりと流れる夕焼け雲に見えかくれする淡い三日月がのぞめます。紅に黄に色づいた葉がせせらぎにもまれ、沈んでは浮き、ゆっくりと流れてゆきますが、足早に去りゆく高原の秋には、わびしさとともに美の感動を覚えます。

いも類振興情報 第69号

平成13年10月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 J T B 印刷株式会社